

Kontrolrapport

Virksomhed **La Banchina IVS**

Adresse Refshalevej 141A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 37994987

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 19-10-2018	
Dato 11-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, i serveringslokale, grovkøkken og produktionskøkken, temperaturer og adskillelse i køleskabe samt mundtlige procedurer for tilberedning på grill.

Virksomheden har istandsat grovkøkken i kælder således at det kan benyttes til klargøring af grønt og fisk. Virksomheden oplyser, at klargøring foregår tidsforskudt fra tøjvask, ingen anmærkninger.

Udsugning i loft er tilstrækkelig under tilsynet, der foregår ingen varmebehandling. Konkret vejledt om regler for tilstrækkelig udsugning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokale, udstyr og inventar i serveringslokale, produktionskøkken og grovkøkken i kælder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelser fra forrige kontrolbesøg. Forholdene er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionskøkken, grovkøkken i kælder og personaletoilet.

Kontrolleret vedligeholdelse af hylder og vægge i produktionskøkken samt grovkøkken i kælder, ingen anmærkninger.

